

**Чек – лист от _____ 20г.
соблюдения санитарно-эпидемиологических требований
на предприятии общественного питания**

Наименование объекта		
Наименование юридического лица (ИП)		
Адрес местонахождения		
Юридический адрес		
ИНН		
Число сотрудников на момент проверки		
№		
1.	Наличие сети централизованного водоснабжения и канализации	
2.	Наличие базового набора производственных участков	
3.	Проведение термометрии и учет за ее проведением на предприятии (наличие и ведение журнала)	
4.	Обеспеченность сотрудников средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки разовые, кожные антисептики) не менее пятидневного запаса	
5.	Возможность использования посетителями кожных антисептиков в местах общего пользования с дозаторами	
6.	Проведение дезинфекционных мероприятий с периодичностью 1 раз каждые 2 часа (график проведения)	
7.	Размещение столов с соблюдением дистанцирования на расстоянии 1,5 метра	
8.	Наличие запаса полиэтиленовых пакетов для централизованного сбора использованных масок и перчаток	
9.	Наличие пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств	

